



# Millésime 2010

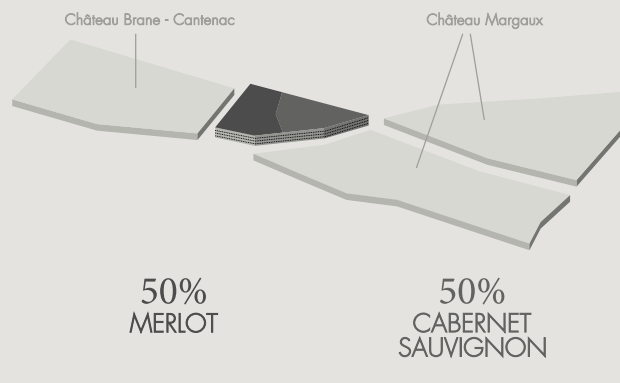
# L'AURA



## 50 ares de grâce

Une petite parcelle d'un demi-hectare, nichée entre les vignes des plus prestigieux vins de ce monde; la surface est réduite, mais le vin a tout d'un «Grand» grâce à un travail rigoureux à la vigne qui respecte les préceptes de développement durable et à une vinification traditionnelle par gravité ( sans pompage ).

C'est un grand vin de plaisir, à la texture particulièrement soyeuse.



chiffres clés

### Vendanges :

Merlot : 28/09  
Cabernet Sauvignon : 11/10

Rendement moyen : 37 hl

### Assemblage :

50% Merlot  
50% Cabernet Sauvignon

Apogée : 2022 - 2030

## Dégustation

Wine Spectator / James Suckling – Score 92 - 93

The Wine Patriot - Score 92 - 93

The New Bordeaux / Jane Anson - Score 90

### la propriété

Appellation : Margaux  
Sols : grosses graves maigres et sableuses du quaternaire.  
Superficie : 0,5 ha

### viticulture

Encépagement : Merlot 50% - Cabernet Sauvignon 50%

Age moyen du vignoble : 18 ans  
Densité de plantation : 8000 pieds/ha

### Labour du sol

Protection raisonnée  
Façons culturales traditionnelles, enherbement  
Ebourgeonnage et suppression des entre coeurs, effeuillage et Vendanges vertes.

### œnologie

Vendanges : manuelles  
Double tri manuel sur table de tri post-éraflage à la réception des vendanges

Vinification : 2 cuves de 32 Hl thermorégulées (Toutes opérations réalisées sans pompe - Vinification Gravitaire)  
Macération pré-fermentaire à froid de 3 à 4 jours  
Cuvaision de 3 à 4 semaines  
Fermentation Malo lactique en barriques neuves  
Elevage : 15 mois  
100% de barriques neuves - Tonneliers Chassin & Darnajou  
Elevage sur lies fines.

### mise en bouteille

Collage au blanc d'oeuf

### production

3 000 bouteilles

### propriétaires

Annick et Jean-Pierre MARIE

Château Cambon La Pelouse

5, Chemin Canteloup - 33460 MACAU

Tél.+ 33 (0)5 57 88 40 32 - Fax + 33 (0)5 57 88 19 12

contact@cambon-la-pelouse.com